

# Feigen in Wodka

Noch eine Möglichkeit die Feigenernte für den Winter zu konservieren.

## Zutaten

- 20 eher kleine Feigen
- 50 g braunen Rohrzucker
- guten Wodka
- Limettenschale

Die Feigen reinigen und rundum die Haut ein paar Mal einstechen, dicht in ein Schraubdeckelglas schichten, dazwischen 50g braunen Rohrzucker und ein kleines Stückchen Limettenschale schichten.

Nun mit einem (ordentlichen) Wodka aufgießen bis die Feigen gerade bedeckt sind.

Das Glas zudrehen, und an einem warmen Platz ca. 6 Wochen ziehen lassen.

## Servieren:

Eine Feige raus fischen auf einen Zahnstocher pieksen und über ein kleines Glas legen, 2cl Feigenwodka ins Glas. Prost!

Eine Feige in ein Sektglas legen, 2 cl Feigenwodka zugeben und mit Sekt aufgießen.

Auch in Spalten geschnitten zu Vanille- oder Nusseis passen die Feigen sehr gut.

